# Mengenberechnungen

Anhaltspunkte zur Mengenberechnung liefern auch diverse Kochbücher. Die dort erforderlichen Mengen können mit der entsprechenden Personenzahl hochgerechnet werden. Festzuhalten ist, dass Gäste auf dem Bauernhof in der Regel über einen guten Appetit verfügen: viel frische Luft und Bewegung, Freizeit und gute Laune fördern den Hunger!

## Mengen pro 10 Personen für einen Brunch/ Frühstück

(bitte beachten: Es handelt sich um Durchschnittswerte!)

**Kalte Speisen:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Durchschnitt-liche Menge/ Person | Menge für 10 Personen | Für meine Anzahl Personen  Faktor........ | Einzel-preis  (kg/ Stück geschätzt in €) | Gesamt-kosten | Sonstiges/ Bemerkungen |
| Butter | 26 g | 260 g |  | 3,40 |  |  |
| Zopf | 70 g | 700 g |  | 3,50 |  |  |
| Brot | 100 - 150 g | 1250 g 1,25 kg |  | 2,60 |  |  |
| Marmelade | 20 g | 200 g |  | 4,50 |  |  |
| Honig | 5 – 10 g | 50 g |  | 5,00 |  |  |
| Käse | 50 – 100 g | 1000 g 1 kg |  | 11,00 |  |  |
| Wurst/ Aufschnitt | 50 – 100 g | 1000 g 1 kg |  | 11,00 |  |  |
| Müsli | 50 g | 500 g |  | 3 |  |  |
| Natur- und Früchtejoghurt | 80 - 100 g | 900 g |  | 1,50 |  |  |
| Gemüse | 30 g | 300 g |  | 1,60 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Früchte | 30 - 50 g | 500 g |  | 2 |  |  |
| Zucker | 5 – 10 g | 50 – 100 g |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Zwischensumme kalte Speisen | | | | | | |

**Warme Speisen**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Durchschnitt-liche Menge/ Person | Menge für 10 Personen | Für meine Anzahl Personen  Faktor........ | Einzel-preis (geschätzt in €) | Gesamt- kosten | Sonstiges/ Bemerkungen |
| Eier/ Stück | 1 | 10 |  | 0,20 |  |  |
| Kartoffeln | 200 g | 2000 g 2 kg |  | 1,50 |  |  |
| Wurst/ Fleisch | 100 g | 1000 g 1 kg |  | 11,00 |  |  |
| Speck | 30 – 50 g | 400 g |  | 9,00 |  |  |
| Suppen | 0,3 l | 3 l |  |  |  |  |
| Salat | 50 – 80 g | 650 g |  |  |  |  |
| Braten | 150 – 200 g | 1,5 – 2 kg |  |  |  |  |
| Kartoffelsalat | 150 g | 1500 g 1,5 kg |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Zwischensumme warme Speisen | | | | | | |

**Getränke**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Durchschnitt-  liche Menge/ Person | Menge für 10 Personen | Für meine Anzahl Personen  Faktor........ | Einzel-  Preis (geschätzt in €) | Gesamt-  kosten | Sonstiges/ Bemerkungen |
| Obstsaft | 350 ml | 3,5 l |  | 1,00 |  |  |
| Kaffee/ Tee | 650 ml | 6,5 l |  | 0,40 |  |  |
| Milch oder Kakao | 90 ml | ca. 1 l |  | 0,60 |  |  |
| Mineralwasser | 370 ml | 3,7 l |  | 0,50 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Zwischensumme Getränke | | | | | | |

**Gesamtkosten Wareneinsatz**

|  |
| --- |
| Zwischensumme kalte Speisen (Blatt 2) |
| Zwischensumme warme Speisen (Blatt 2) |
| Zwischensumme Getränke (Blatt 3) |
| Gesamtsumme (Wareneinsatz Speisen und Getränke) |